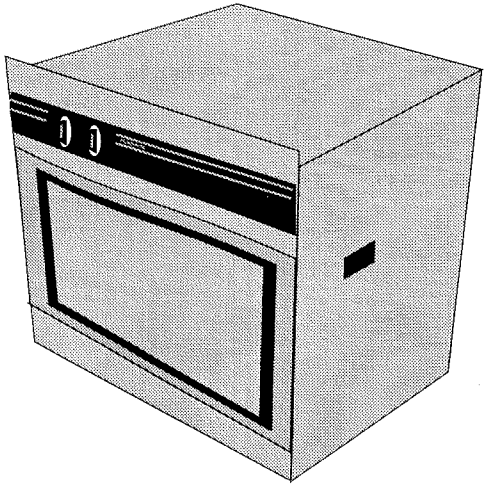
Husqvarna

Bruksanvisning SE



Inbyggnads ugn

QC 470-0 944129113

Bästa Kund,

Det är viktigt att du lär känna ugnens funktioner och finesser. Läs därför noga denna bruksanvisning, och var särskilt uppmärksam på de avsnitt som är markerade med ⚠. Detta är varningstexter för undvikande av skador på person eller egendom.

Spara bruksanvisningen. Den är bra att ha vid tveksamhet och måsta alltid följa med ugnen vid ev ägarbyte.

Bruksanvisningens första del innehåller en allmän beskrivning av din nya produkt. Därefter följer en kort introduktion om vad du skall göra innan du använder ugnen första gången. Avsnittet "Så använder du" beskriver hur ugnen används. Avsnittet "Skötsel och rengöring av" ger upplysningar om både daglig och mer grundlig rengöring av ugnen och dess utrustning. Skulle problem uppstå vid användning av ugnen kan du slå upp under avsnittet "Om ugnen inte fungerar", där det finns anvisningar om hur du själv kan åtgärda en del praktiska och tekniska problem.

718

Innehållsförteckning Sida

Till användaren

Säkerhetsinformation 5
Beskrivning av produkten 7
Ugnen 8
Säkerhetsutrustningen 8
Tillbehör 8
Före första användning av ugnen 9
Montering av luckspärr 9
Rengör ugn och utrustning 9
Värm upp ugnen 10
Så här använder du 11
Ugnen 11
Tabell för bakning 16
Tabell för matlagning 17
Tabell för stekning 18
Tabell för grillning 19
Råd och tips vid användning av ugnen 20
Skötsel och rengöring 23
Front i rostfritt stål 23
Ugnen 23
Kontrollampor 29
Om ugnen inte fungerar 35
Praktiska råd 35
Tekniska råd 37
Service och reservdelar 38
Konsummtköp EHL 38
Konsumentkontakt 38

Innehåll Sida nr.

Till installatören

Uppackning 30
Tekniska data 31

Installation 32
Montering av ugnslåda 32
Montering av ugn 33
Elektrisk anslutning 34

Säkerhetsinformation

Ugnen får endast användas i enskilt hushåll och för normal hushålls-användning. Används den för andra ändamål gäller inte Konsumentköp EHL.

Installation

* Ur elsäkerhetssynpunkt bör ugnen byggas in i anpassat inbyggnads-skåp.

* Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra ugnen samt leda till skada på person och/eller egendom.

* Kontrollera att ugnens elsladd inte kommer i kläm vid installationen av ugnen.

* Skruva fast ugnen i inbyggnads-skåpet för att undvika att den tippar vid onormal belastning.

Barn

* Kontrollera att luckspärren är i funktion och att den fungerar. Låt inte småbarn leka med eller röra reglage och lucka.

* Håll ugnen under uppsikt då den värms upp före första användning. Det finns risk för brännskador.

* Se till att barn inte finns i närheten när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Ugnen och luckans insida är mycket varm och kan vid beröring ge brännskador.

Användning

* Före första användning skall ugnen värmas upp. Vädra köket. Var försiktig! Ugnen blir mycket varm.

* Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

* Använd endast kärl av material som är avsett för tillagning i ugn. Kontrollera kärltillverkarens anvisningar.

* Använd alltid väl isolerande grytvantar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.

* Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

* Kontrollera att inte sladden till en i närheten ansluten elektrisk apparat kläms i en varm ugnslucka.

Rengöring

* Se till att ugnen svalnat av innan rengöring sker.
* Håll alltid ugnen ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
* Det är absolut förbjudet att rengöra ugnen med hjälp av en ång-eller högtryckstvätt.

Underhåll och service

* Dra ut stickkontakt eller skruva ur säkringar före byte av trasig lampa.
* Service och ev reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

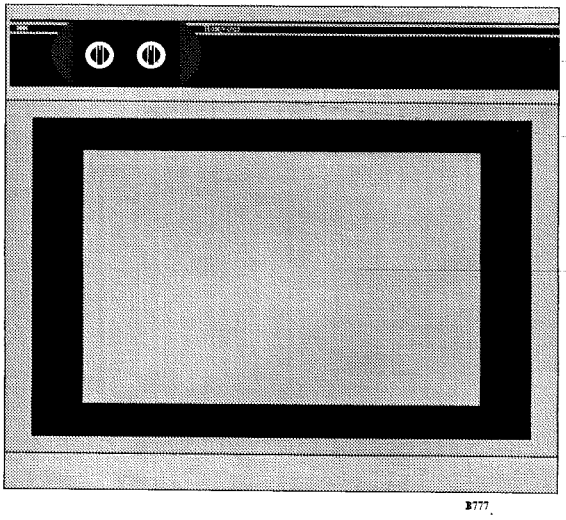
Skrotning

* Förhindra olyckor med den skrotade ugnen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära ugnens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren ur funktion. Kontakta din kommun för information om var du kan lämna in din ugn.

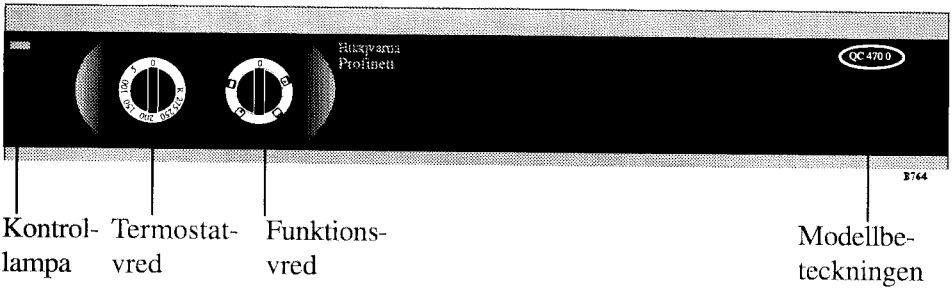
841

Beskrivning av produkten

Ugnen



Panelen



Ugnen

Ugnsluckan har 3 skikt glas för att ge lägre yttertemperatur. Ugnsluckan kan tas isär för rengöring.

Ugnens sidor, tak och bakvägg har gjorda av katalytisk emalj, med en viss självrengörande effekt. Ugnens botten har en slät och rengöringsvänlig emalj.

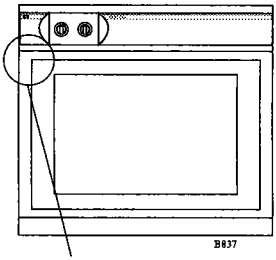
Ugnens uppvärmningstid är:
Över/undervärme: ca 15 min från kall ugn till 200°C.

Varmluft: ca 9 min från kall ugn till 175°C.

Säkerhetsutrustning

Den medföljande barnsäkringen gör det svårare för barn att öppna ugnsluckan.

⚠ Luckspärren måste monteras för att fungerar som en barnsäkring.



Luckspärr

Tillbehör

2 emaljerade bakplåtar
1 ugnspanna
1 galler
1 låda

720

Före första användning av ugnen

Montering av luckspärr

Fig. 1

1. Öppna ugnsluckan (1)
2. Ta av plåtlisten (2)
3. Avlägsna proppen från hålet (3)
4. Montera skruven (4) i hålet tillsamman med muttern (5)
5. Sätt åter på plåtlisten (2).

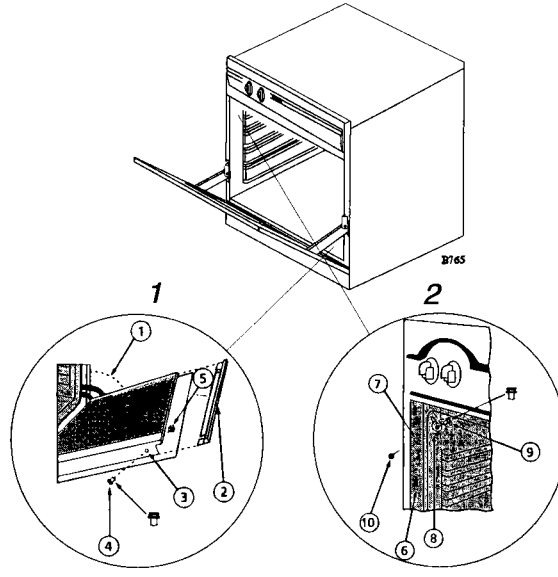


Fig. 2

1. Om ugnen är monterad i skåp avlägsnas skruvarna (6) och ugnen dras ut ca 20 cm ur skåpet.
2. Avlägsna proppen från hålet (7).
3. Montera kroken (8) med skruven (9) i hålet (7).
4. Dra fast skruven med muttern (10).

Rengör ugn och utrustning

Bakplåtar, ugnspanna och galler diskas i varmt vatten och handdiskmedel. Torka av ugnsutrymmet med en urvriden trasa.

606

Värm upp ugnen

Håll barnen under uppsikt, ugnen blir mycket varm.

1. Sätt ugnen på över/undervärme, 200°C.
2. Ugnsluckan skall vara stängd.
3. Låt ugnen stå på under ca 1 timme.
   Se till att ha bra ventilation genom att starta köksfläkten eller öppna ett fönster.
4. Låt därefter ugnsluckan stå öppen ca 2 timmar och fortsätt att ventilera i köket.
5. Torka ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel.

Den första tiden ugnen används kan det fortfarande förekomma lukt. Det innebär dock ingen hälsofara. Upprepa ev processen.

722

Så här använder du:

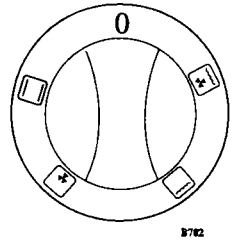
Ugnen

Lägg aldrig aluminiumfolie, en plåt eller ugnspannan direkt på ugnens botten. Emaljen kan skadas på grund av överupphettning.

⚠ Ugnen blir varm under användning, håll uppsikt över barnen.

Varje gång du använder ugnen skall både funktionsvred och temperaturvred ställas in.

Funktionsvredet har följande inställningar:



"0" Ugnen är avstängd

Över/undervärme

Varmluft.

Grill.

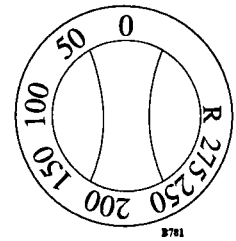
Gratinering/Intervallgrill.

723

Temperaturvredet har följande inställningar:

"0" Ugnen är avstängd.

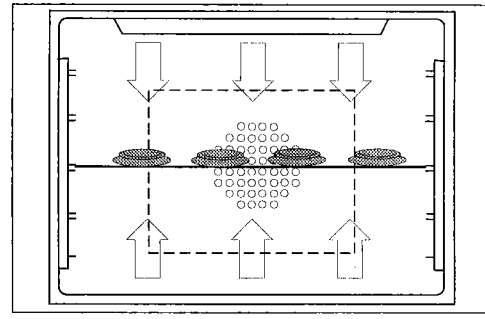
50-275°C Temperaturinställning. Den röda kontrollampan lyser när ugnen sätts på, och slocknar när inställd temperatur har uppnåtts.



"R" Rengöringsprogram.

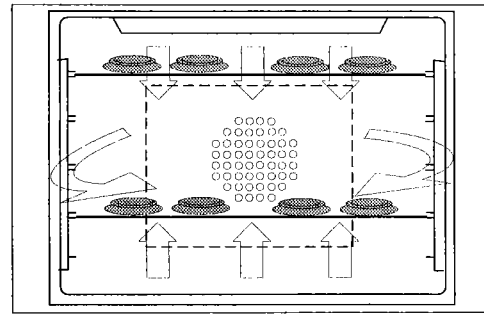
Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade. Kan i princip användas vid all matlagning och baking. Resultatet kan påverkas av inställd temperatur, formars material och färg. Vid gräddning i ljusa aluminiumformar får undersidan bättre färg om formen placeras på en plåt istället för på gallret.



Varmluft

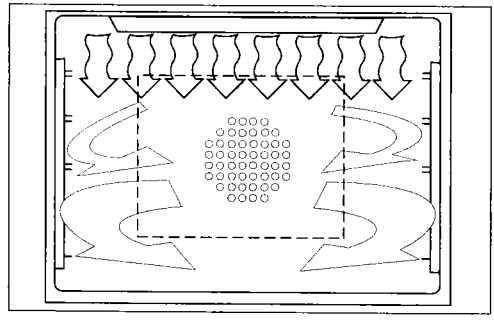
Ugnen värms upp av tak-och bottenelement samt ringelementet runt fläkten. Den varma luften cirkulerart i ugnen. Matlagning och bakning blir mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid.
Se till att ha avstånd mellan plåtarna så att luften kan cirkulera samt att jäsdegar och sockerkakor har plats att höja sig under gräddningen.



Temperatur skall vara ca. 15-20% lägre än vid över/undervärme. Vid bakning bör ugnen vara uppvärmd men vid matlagning kan start ske från kall ugn.

OBS! Vid grädning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft. En för hög ugnstemperatur ger ojämn färgsättning (Se vidare under tips och råd).

Gratinering/Intervallgrill

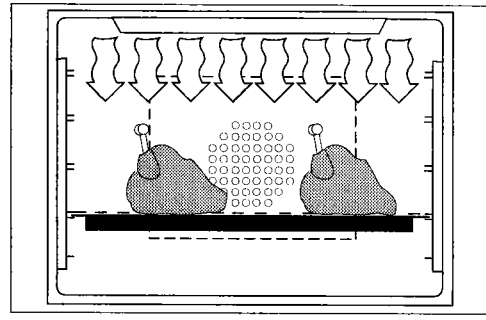


Intervallgrill är en kombination mellan varmluft och grill.
Grillelementet är inkopplat för färgsättning. samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera.
Vid tillagning med intervallgrill skall temperaturen ligga 15-20% lägre än vid över/undervärme. Vid tillagning med intervallgrill används en plåt.
Intervallgrill är lämpad för gratinering och annan matlagning, som skall ha gyllene yta, t ex potatis-gratäng, råstekt potatis. Utmärkt att även använda till "höga" maträtter, T.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.
Intervallgrill är inte lämpad för bakning.

798

Grillning

Ställ funktionsknappen på grill och termostatknappen på 275°C. Vill du ha skonsammare grillning kan termostatknappen sättas på lägre temperatur.



⚠ Grilla med stängd ugnslucka och ha alltid ugnen under uppsikt vid grillning.

Storleken, marmoreringen (instängt fett), formen mängden och temperaturen på det du skall grilla inverkar på tiden och resultatet.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret. Placera alltid en folieklädd långpanna under gallret, på fals 1 eller 2 för att samla upp fettstänk mm. Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Börja grilla **efter 5 minuters uppvärmning**. Elementet/en skall vara helt röda.
Passa noga och vänd minst en gång. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.

729

Bakning/matlagning

Vid temperaturskillnader och/eller ojämn placering på plåtarna kan dessa "slå sig". Detta gäller särskilt vid tillagning av frusen pizza, pommes frites etc.

i Stick i mjuka kakor ca 5 min före full tid, då har du möjlighet att förkorta/förlänga baktiden. Resultatet kan påverkas av receptet, formens material, färg, form och storlek.

Vid tillagning i ljusa metallformar skall formen placeras på en bakplåt. Vid tillagning i mörka metallformar skall formen placeras på gallret, och temperaturen sänkas med 10°C

Med **över/undervärme** ugn får hela ytan likartad färg.
Med **varmluft** blir bakningen/matlagningen mer rationell, medan färgen blir mer ojämn. För att få bästa resultatet skall bakverk/maträtt placeras så att de inte stör luftströmmen för mycket. Dvs att småbröd el dyl skall placeras i raka rader. Avlånga bakverk som baguetter, bröd, sockerkaka el dyl skall placeras med ändarna mot bakvägg och ugnslucka.

Varmluft är mindre lämpat för bakverk, som skall ha höga temperaturer under kort tid.

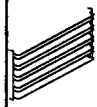
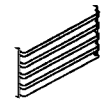
726

Stekning

Denna ugn är väl isolerad. Det innebär att fuktigheten blir relativt hög i ugnen. Därför skall vatten inte tillsättas vid stekning. Använder du för mycket vatten i ugnen bildas kondens, som kan rinna ut på golvet. Dessutom används onödigt mycket energi.

Över/undervärme, varmluft och intervallgrill är lämpade för stekning. Intervallgrillen är särskilt lämpad för stekning av kött som skall ha en spröd yta, såsom kyckling, skinkstek. Vid användning av **varmluft och intervallgrill** skall du vara förberedd på att ugnsutrymmet blir kraftigt nersmutsat på grund av den cirkulerande luften, vilken virvlar fettstänk runt i ugnsutrymmet.

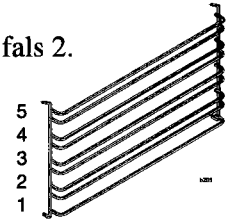
Tabell för bakning

Bakning	Över/undervärme			Varmluft		
		°C	Minut		°C	Minut
Matbröd						
Mörka portionsbröd	3	200	12-15	2+5	170-190	12-15
Ljusa portionsbröd	3	225	8-12	2+5	190-200	10-14
Lätta limpor, formbröd	1	190-200	35-40	1+4	175-185	40-45
Tunga limpor,	1	175-200	50-60	1+4	160-185	60-75
Hålkakor, tekakar	2-3	200-225	10-15	2+5	170-190	15-20
Vetebröd						
Bullar	3	210-225	8-10	2+5	180-190	10-15
Längder, kransar	2	190-200	18-25	2	180-190	20-25
Mjuka kakor						
Muffins	3	200	12-15	2+5	175-190	15-20
Rulltårta	3	225	5-8		Ej lämpat	
Mjuk kaka med lite fett**	1-2	175-190	35-45	2	165-180	35-45
Mjuk kaka med mycket fett**	1	150-175	50-60	1	150-160	50-60
Småkakor						
Mördegskakor	3	175-200	10-15	2+5	165-185	10-16
Maränger	3	100	50-60	2+5	100	50-60
Pepparkakor	3	175	5-8	2+5	165	7-10

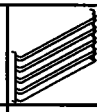
Då du använder långpannen, bör denna placeras på den högre rekommenderade fals eftersom den är djupare än en bakplåt.

**Används mörk bakform, placera formen alltid på galler och fals 2.

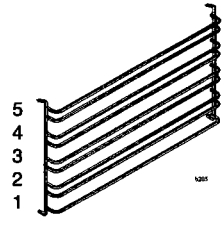
Välj temp. 160-180°C



Tabell för matlagning

Matlagning			
Fisk, kokning	1-2	170-180	**
Fisk, stekning	1-2	190-210	**
Köttfärslimpa	3-4	190-210	50-65
Gratäng	2-3	190-210	55-65
Leverpastej	2-3	190-210	55-65
Pizza	3-4	210-235	30-40
Pajer	3-4	210-235	35-45
Lasagne	3-4	200-225	50-60
Potatisgratäng	3-4	200-225	65-70

* Vid tillagning på 2 plåtar skall man välja fals 1+4 eller 2+5
** När man steker eller kokar fisk i ugnen är tillagningstiden beroende på fiskens tjocklek. Ju tjockare fisk, desto längre tillagningstid. Fisken är färdig när fiskköttet är vitt och ogenomskinligt. Stick med en gaffel vid ryggbenet. Släpper köttet lätt är fisken färdig. Tabellen är vägledande.

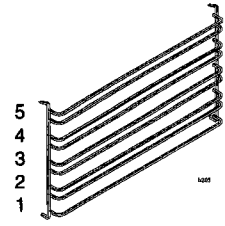


Tabell för stekning

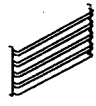
Stekning		°C	Min	°C Vanl. ugn	Ugnen Varmluft
Rosftbiff	2	55-60	70-85	125	120
Nötstek, rosa	2	65	85-100	125	120
Nötstek, genomstekt	2	70-75	100-110	125	120
Skinkstek	1-2	80	90-105	170	160
Karré med ben	1-2	85	105	170	160
Revbenspjäll, tjocka	2	-	90	175	165
Rimmad skinka i folie	2	73-75	60-70	170	160
Lamm/kalvstek, rosa	2	70	90	170	160
Lamm/kalvstek, genomstekt	1-2	75	105	170	160
Kyckling, delad	3	-	45	200	175
Kalkon, helstekt, färserad	1-2	-	50	160	150
Kalkonbröst	3	62	60	200	175

Använd en ugnsfast form, som passar till stroleken på köttet eller fisken, så slipper du vidbränd sky.
Använd stektermometer när du steker kött, så får du alltid den geomstekning du önskar. Se till att spetsen på stektermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

637

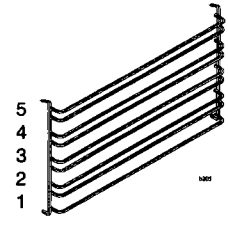


Tabell för grillning

Grillning		°C	Minut	Minut
			1:a sidan	2:a sidan
Fläskkotlett	3-4	250	7-9	4-6
Lammkotlett	3-4	250	7-10	5-6
T-bone stek (2-4 cm)	2-3	250	7-10	6-8
Kyckling, delad	2-3	250	20-25	15-20
Grillkorv	3-4	250	3-4	1-2
Revben (förkokta 20 min)	2-3	250	15-20	15-20
Fisk (Skivor av torsk el lax)	3	250	10	5
Rosta bröd	3-4	250	2-3	1-2

638

* Man får mer skonsam grillning genom att placera maten en fals längre ner i ugnen. Grilltiden blir lite längre.



Råd och tips

Allmänt om bakning

Tänk på att kontrollera gräddningstiden när du börjar använda en ny ugn. I många äldre recept finns ofta angivet en något hög ugnstemperatur.
I dagens moderna ugnar sker gräddningen vid lägre temperatur. Sänk därför temperaturen om gräddningstiden är för kort. En för hög temperatur ger ett ojämnare resultat.

Varmluft

Utnyttja ugnsutrymmet genom att laga mat på flera plåtar/galler samtidigt. Du kan blanda olika rätter, tex förrätt, huvudrätt och dessert så länge de kräver samma ugnstemperatur. Men tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.

Sätt in maträtter i kall ugn och utnyttja eftervärmen genom att stänga av ugnen 10-15 min. innan maten är klar.

Bakning med varmluft

Färgsättning sker när en ytas temperatur stiger och fukt försvinner.

* Med varmluft blir färgsättningen något annorlunda. Den varma luften cirkulerar och påverkar ytans temperatur runt om. Vid färgsättning av tex bullar, kan sidorna därför få lite mer färg än toppen
* Bullar/bröd måste vara väljästa. För dåligt jästa bullar blir lätt missformade vid gräddningen och ojämnt färgsatta.
* Placera inte bullarna för tätt på plåten. Om bullarna står för nära varandra och jäser ihop, kan inte luften cirkulera runt bullen.
* Kontrollera gräddningstiden och ta inte ut plåten för tidligt. Färgsättnigen sker olika fort i början av gräddningen. Vissa bullar kan ha fått färg, medan andra är ljusa, efterhand sker en viss utjämning.
* Med för hög ugntemperatur blir färgsättningen ojämn, ytterkanterna brända, höjden dålig på matbröd och sockerkakor spricker.
* Placera helst matbröd/sockerkakor i luftens riktning, d.v.s. brödet/formens kortsida mot luckan.

Allmänt om bakplåtar och långpanna

Dessa kan slå sig om de utsätts för stora temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av bakverk. Oftast försvinner skevheten när plåten svalnat.

* Placera inte en het plåt/långpanna på exempelvis en kall diskbänk

730

* Häll inte t ex kall pannkakssmet i en het långpanna.
* Det är bättre att grädda t ex två limpor på en plåt, än en stor mitt på plåten.
* En djupfryst pizza, direkt från frysen, innebär stora spänningar i plåten och därmed risk för skevhet.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i över- och undervärme och varmluft. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in och bränner fast. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den om du använder en stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen skall öppnas.

Upptining med varmluft

Välj funktionen varmluft. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t ex rulltårta, skall temperaturvredet vara nollställt. Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.

Upptining/värmning

Välj varmluft och temperaturen 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det tål minst 200°C. Placera formarna på ugnsgaller i en eller flera nivåer. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektemometern för att värma till lagom ättemperatur.

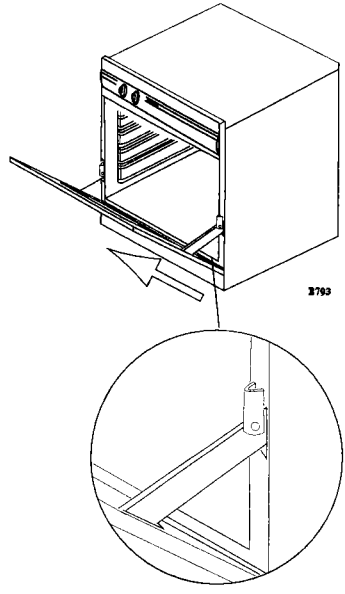
1319

Vädringsläge

Varje gång ugnen har använts skall luckan ställas på glänt, annars finns det risk att fukt i ugnsutrymmet kan orsaka rostbildning.

Gör så här:

1. Öppna luckan och fäll upp de två låsspärrarna.
2. Stäng luckan tills spärrarna tar stopp.



731

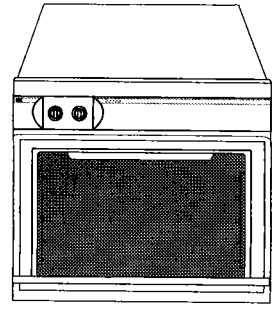
Skötsel och rengöring

Panel och front i rostfritt stål

All rengöring, avtorkning och polering måste ske i den rostfria ytstrukturens riktning (fina horisintella linjer) för att inte förstörs ytan.

Använd rengöringsmedel, anpassade för rostfri yta och följ noga tillverkarens anvisning.

Inga repande medel eller svampar får användas. Använd mjuka trasor och efter rengöringen skall ytan torkas av med rent vatten och poleras med en ren torr trasa.



Ugnsutrymmet

Vid rengöring av ugnen är det en fördel att ta bort ugnsluckan och ugnsstegarna.

Håll barn borta från ugnen under rengöringsprogrammet, eftersom ugnens front blir varmare än vid normal användning.

Slät emalj

Ugnens botten har en blank och slät emalj. Torka ur ugnen efter användning medans den fortfarande är varm med fuktig trasa och handdiskmedel.

Vid kraftig nedsmutsning gör följande:

1. Lossa spill eller överkok med hjälp at t ex en stekspade av plast eller trä.
2. Stryk ut såpa, gärna flytande, med en svamp.
3. Stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme i ca. 10 minuter.
4. Tvätta ur ugnen, när den svalnat, med rent vatten, Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med en vit skursvamp. Torka torrt.

Katalysemalj

I övriga delen av ugnen finns katalysemalj som har en självgörande effekt som underlättar rengöring. Smuts och fett bränns delvis bort vid temperaturer över 200°C.
Efter tillagning vid lägre temperaturer och med mycket fettstänk skall ugnens rengöringsprogram användas.

Gör så här:

1. Välj ugnsfunktion över/under-värme.
2. Vrid temperaturvredet till läge "R".
3. Låt ugnen vara inkopplad på detta program i 1½-2 timmar.

Viktigt! Innan rengöringsprogrammet används måste överkok, spill av fett och socker samt kraftigt fettstänk som täppt till katalysemaljens porer först avlägsnas.

1320

Gör så här:

1. Avlägsna så mycket som möjligt av besvärliga fläckar genom att skrapa med ett träredskap.
2. Dränk in emaljen med en kraftig lösning av handdiskmedel och hett vatten. Använd en svamp eller nylonborste. Gnugga ordentligt.
3. Låt lösningen sitta i under 1 timme.
4. Starta därefter rengöringspro-grammet.

Efter rengöringsprogrammet kan det finnas förkolnat damm i ugnen. Avlägsna detta genom att tvätta ur ugnen, när den svalnat, med rent vatten och urvriden trasa.

⚠ Använd aldrig ugnsrengörings-medel eller vassa föremål på katalysemaljen. Ytan kan skadas.

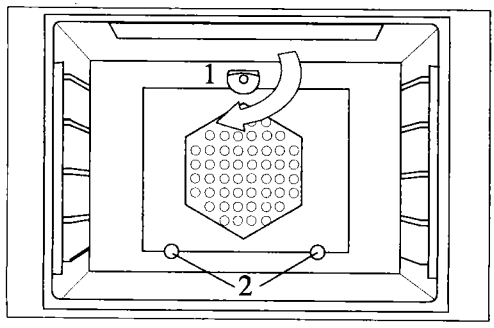
Varmluftfläkten

Fläkten kan bli smutsig av fettstänk från stekning.
Kontrollera fläkten var fjärde månad och rengör den vid behov.

⚠ Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först kopplas ur. Dra ut stickkontakten eller skruva ur säkringarna.

Ta ut fläkten så här:

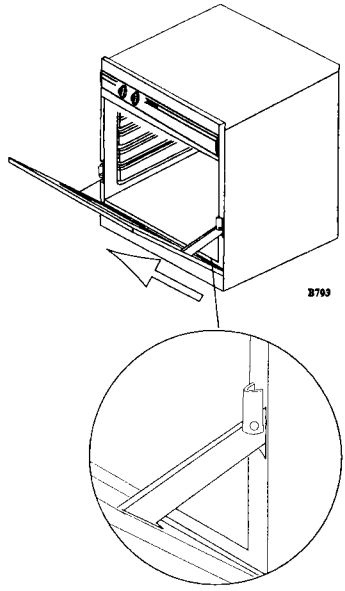
1. Öppna ugnsluckan
2. Vrid fjäderlåset (1) tills skärmen lossnar från bakväggen.
3. Skärmen lyfts ur de två hållarna (2)
4. Muttern som håller fast fläkten har vänstergängning.
5. Håll fast fläkten med handen.
6. Skruva av muttern genom att vrida den medurs (åt höger).



Rengör fläkten i varmt vatten och handdiskmedel.

Ugnsluckan

I normala fall kan luckan rengöras när den sitter på plats men kan vid behov tas av för rengöring.
Tvätta av luckan både på in och utsida med varmt vatten och handdiskmedel.
På insidan av luckan kan det ibland finnas stänk på glaset som bränt fast. Använd en rakbladsskrapa och ett fönsterputsmedel, aldrig en grov svamp som kan repa glasytan.



Ta bort luckan så här:

1. Öppna luckan och fäll upp de två låsspärrarna.
2. Stäng luckan tills spärrarna tar stopp (vädringsläge).
3. Dra luckan snett uppåt.
4. Lägg luckan på ett stabilt underlag, t ex ett bord.

733

Ugnsluckans glas

De två inre glasen på luckan kan tas bort för rengöring.

⚠ Ställ alltid luckan i vädringsläget innan glasen tas bort, annars slår luckan igen eftersom den blir lättare utan glas

Ta bort och rengör glasen så här:

1. Dra den svarta plåtlisten uppåt så snäpps den av.
2. Dra först ut det innersta glaset. Var försiktig när du rengör glasen så att de inte skadas. Använd inte repande rengöringsmedel.
3. Vid kraftig nedsmutsning skall en våt trasa, indränkt med handdiskmedel ligga på glaset i en halv timme.
4. Avlägsna därefter, med hjälp av en rakbladskrapa den upplösta smutsen.

⚠ De härdade glasen tål inte stötar och slag. Ett skadat glas kan sprängas, genast eller vid senare tidpunkt.

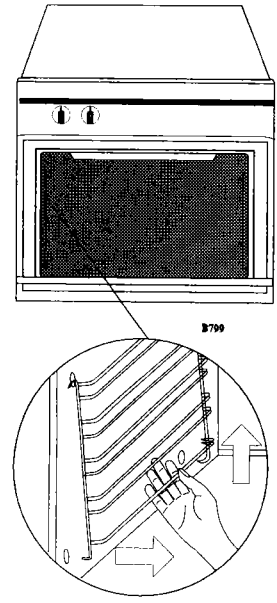
Vid återmontering är det viktigt att du sätter dit glasen i rätt ordning. Glaset med svart dekor har ett värmereflekterande glas som skall vara vänt inåt ugnen.

⚠ Ugnen får inte användas innan alla luckglas är korrekt monterade. Felaktig montering höjer temperaturen på luckans utsida vilket innebär risk för brännskada.

734

Ugnsutrustningen

Stegarna lossas genom att dra de ut/upp i pilens riktning. Diskas för hand eller diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver de ligga i blöt och sedan rengöras ev med tvålull. Montering sker genom att först haka fast stegarna i de översta hålen och sedan trycka in de på plats igen.



Emaljerad plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev en bakplåts-skrapa. De kan vid behov diskas för hand eller i diskmaskin.

Gallret kan diskas i diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver det ligga i blöt och sedan rengöras ev med tvålull.

1473

Byte av ugnslampa

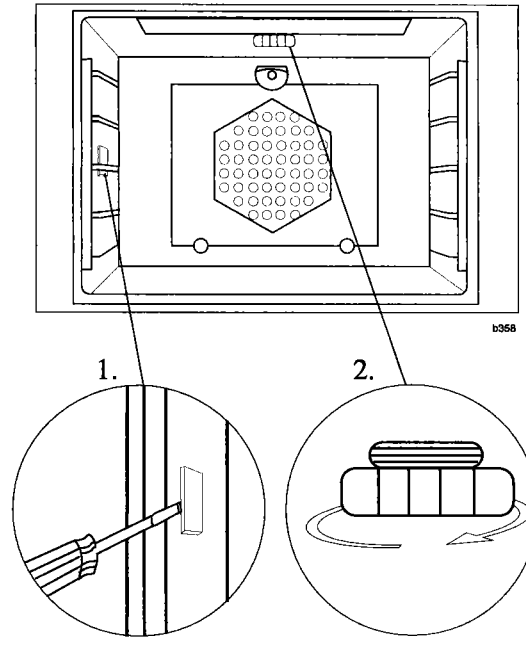
Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först kopplas ur. Dra ut stickkontakten eller skruva ur säkringarna. Kontrollera även att ugnen inte är varm.

Lampan i sidovägg

1. Ta först bort stegen.
2. Lossa lampglaset försiktigt genom att sticka in t ex en kniv mellan lampglas och vägg. (se bild 1)
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240 V 25W, 300°C, med E14-sockel.
5. Rengör lampglaset, torka det torrt och återmontera.

Lampan i bakvägg

1. Skruva ur lampglas och ugnslampa (Se bild 2).
2. Skruva ur den trasiga lampan.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V 15W, 300°C, med E14-sockel.
4. Rengör lampglaset, torka det torrt och skruva fast det.

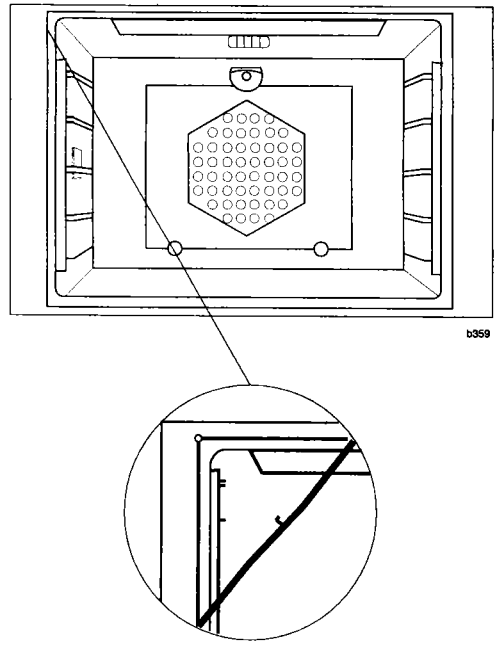


736

Rengöring av tätningslist

Tätningslisten mellan ugnen och ugnsluckan är fastsatt i de fyra hörnen. Ta av tätningslisten genom att lyfta ut krokarna ur hålen i hörnen. Rengör tätningslisten genom att dra en våt trasa med lite handdiskmedel över listen. Torka efteråt.

Tätningslisten skall vara torr innan den åter monteras. Sätt på listen genom att hänga krokarna i hålen och rikta upp den, så den löper parallellt med ugnens sidor.



Kontrollampa

Denna lampa är av glimlamptyp. Vid ev fel kontaktas AB Elektroservice.

737

Uppackning

Transportskador

Kontrollera att ugnen är utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributions-kontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare - kontakten dem.

Emballage

Allt förpackningsmaterial kan återvinnas. Träemballaget är av obehandlat virke, plasten och stötdämpande emballagedelar är märkta.
Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämma det.

1321

Tekniska data

Modell QC 470-0

Ugnens yttermått:

Bredd:	597 mm
Djup:	560 mm
Höjd:	550 mm

Inbyggnadsmått:

Höjd:	535 mm
Bredd:	560 mm
Djup:	560 mm

Ugnenvolym
57 l/brutto

Ugnsbelysning:
1 x 15 W - 1 x 25 W

Ugnselementens effekt:

Över/undervärme:	2000 W
Varmluftugn:	3350 W
Grill:	2300 W
Gratinering:	2300 W
Totaleffekt	3400 W

Elementspänning	230 V
Säkras med:	16 A

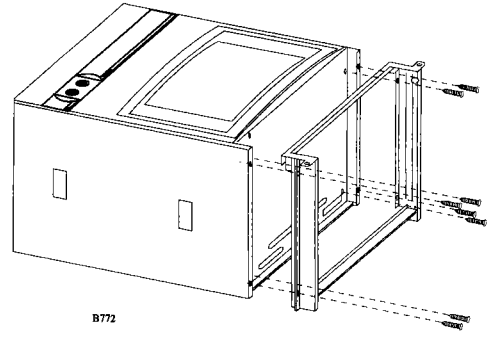
Vikt: 37 kg

Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 73/23/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG

Installation

Montering av ugnslådan

1. Ugnen läggs försiktigt ner på rygg.
   Skydda ev med en matta eller liknande.
2. Ramen för lådan skjuts på plats och skruvas fast med de medföljande blanka skruvarna.
3. Res ugnen upp.
4. Montera ugnen i skåpet. Se till att sladden inte hamnar i kläm.

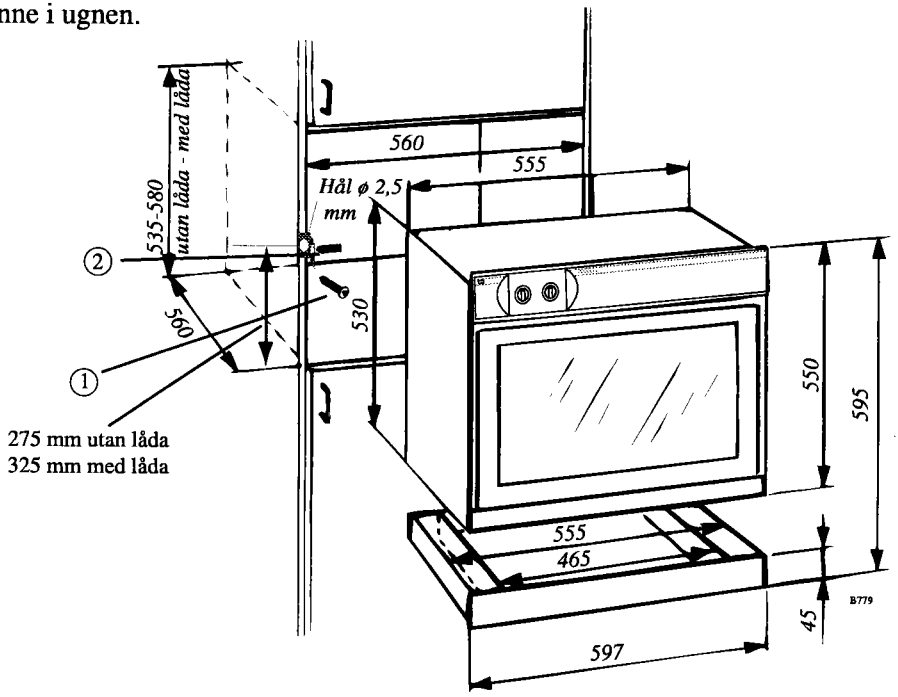


621

Montering av ugnen i snickeriskåp

1. De 2 beslagen monteras med hjälp av skruv (1) i skåpets sidor med avstånd på 555 mm mellan beslagen.
2. Ugnen placeras i skåpet.
3. Öppna ugnsluckan.
4. Från insidan av ugnen skurvas den fast i beslagen med hjälp av skruvarna (2).

Beslag och skruvar finns i en plastpåse som ligger inne i ugnen.



Elektrisk anslutning

Ingrepp i ugnen skall utföres av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person eller egendom.

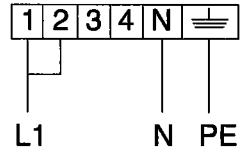
Lossa plåten på ugnens ovansida. All elektrisk installation skall utföras i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Se inkopplingsschemat som även finns på ugnens ovansida.

OBS! Se till att elkabeln inte kläms vid montering av ugnen i snickeriskåp.

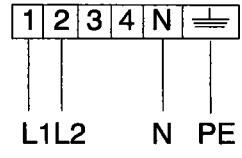
Ledningstyp:
Min 1,55 mm² HO5 VV-F.

Märkeffekt: 3400 W
Spänning: 230V IN + PE

OBS! Elanslutning skall inte placeras bakom ugnen utan bör placeras i skåpet under ugnen, så att stickkontakten är lätt åtkomlig.



230 V ~



230/400V ~

Om ugnen inte fungerar

Praktiska råd

Problem	Orsak - Åtgärd
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta.....	För låg temperatur. Bakverk jäser upp och sjunker därefter ihop. Höj temperaturen. Du har använt för lite jäst eller bakpulver. Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Fett/vätskeblandningen har varit för varm. Temperaturen skall vara 37°C för färsk jäst och 45-50°C för torrjäst.
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir för torra.....	För låg temperatur. Bakverket har stått för länge i ugnen för att bli färdigt. Höj temperaturen. För lite vätska, för mycket mjöl eller fel slags mjöl kan ge torrt bröd. Kom ihåg att inte hälla i allt mjöl på en gång, eftersom mjölmängden kan variera från bakning till bakning.
Bakverk/maträtter blir för mörk eller gräddas ojämnt.....	Fel placering i ugnen vid varmluft medför att luften inte kan cirkulera korrekt. Se vidare under "Råd och tips vid användning.

618

Problem	Orsak - Åtgärd
Bakverk/maträtter blir för mörk eller gräddas ojämnt.....	För högt placerat bakverk/maträtt får för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller gräddas ojämnt.....	För hög temperatur. Var uppmärksam på att en ändring på 5°C kan betyda mycket för resultatet. Vid tillagning med varmluft skall temperaturen sänkas 15-20% i förhållande till tillagning med över/undervärme. Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn.
Bakverk/maträtter blir för ljusa.....	För låg temperatur. Bakverk/maträtt är färdig innan de har fått färg. Höj temperaturen. För låg placering. Bakverk/maträtt har fått för lite övervärme. Flytta upp bakverk/maträtt en fals. En blank bakform av aluminium ger ljusare undersida än en mörk form. Placera blank form på bakplåt.
Den katalytiska emaljen blir inte ren.....	Porerna i emaljen är tilltäppta. Se avsnittet "skötsel och rengöring.

619

Tekniska råd

Problem	Orsak - Åtgärd
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.....	Kontrollera om ugnen är påslagen. Kontrollera husets HPFI/HFI-relä, jordfelsbryter Kontrollera ugnens säkring.
Ugnen värmer inte snabbt nog.....	Vid traditionell 200°C är uppvärmningstiden ca 15 min. Vid varmluft 175°C är uppvärmningstiden ca 9 min.
Säkringen går hela tiden.....	Ev används för många elapparater samtidigt. Ugnen skall minimum anslutas till en 16 amp säkringsgrupp. En 10 amp säkring kommer snabbt att bli överbelastad.

Service och reservdelar

Innan service kontaktas.

Läs igenom bruksanvisningen och följ de råd och anvisningar som ges i avsnittet "Om ugnen inte fungerar" för att försäkra dig om att du inte kan åtgärda felet på egen hand.
Om service tillkallas inom EHL-åtagandet för att åtgärda de problem som finns med på denna lista, riskerar du att själv få stå för kostnaden. Detta gäller också om du använt produkten till annat än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din produkt får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under "Hushållsutrustning, vitvaror" i telefonkatalogens Gula sidor).

Uppge produktens **Modellbeteckning, produkt- och serienummer** enligt dataskylten.

Modell: QC 470

Produktnr.: 944 129 113

Inköpsdatum:

Serienr.

616

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser, vilka återförsäljaren tillhandahåller.

Kom ihåg att spara kvittot och EHL - försäkringsbevis.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentgrupp, tel.nr. 08 7387920

325 88-0581 Rev. 2-742

Husqvarna

Husqvarna Hushållsprodukter
561 83 Huskvarna